

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Puedes usar bizcochos comprados y tardarás mucho menos.

Descripción:

Ingredientes para 5 personas :

- Para el bizcocho:
- 100 g. de Harina
- 100 g. de Azúcar
- 3 Huevos
- 1 cucharadita de Levadura en polvo
- Para la crema:
- 30 g. de Maizena
- 500 ml. de Leche
- 3 Yemas de huevo
- 100 g. de Azúcar
- 16 g. de Azúcar vainillada
- 250 ml. de Nata 35% MG
- 1.5 cucharadas de Azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Forrar una bandeja de horno de unos 25x30 cm con papel vegetal. Precalienta el horno a 180°C. Bate los huevos con el azúcar hasta que blanqueen y suban de volumen. Añade la harina y la levadura tamizadas mientras sigues removiendo, hasta que quede todo bien integrado y sin grumos. Reparte la masa sobre la bandeja de horno hasta que tenga un cm de grosor. Hornea durante unos 10 min. Deja enfriar y retira el papel. Diluye la Maizena en un vaso de leche hasta que no tenga grumos y reserva. Bate las yemas con el resto de leche, el azúcar y la vainilla. Pon a fuego muy lento y cuando comience a estar caliente, añade el vaso de leche con Maizena. Mantén a fuego medio mientras remueves hasta que espese. Deja que enfríe ligeramente y reserva. Montamos la nata, a la que añadirás el azúcar glas poco a poco hasta que esté bien firme, reserva. Corta círculos de la medida del vasito. Introduce en cada uno una capa de nata, un círculo de bizcocho regado con un

poco de ron o vino dulce y una capa de crema. Riega con un poco de caramelo.